

# ELADEREZO

http://www.eladerezo.com/

## ORIO CASTRO Y EDUARD XATRUCH EN MADRID FUSIÓN 2018

@eladerezo

Inicio (<http://www.eladerezo.com/>) > Cocineros y Chefs (<http://www.eladerezo.com/cocineros>) > Oriol Castro y Eduard Xatruch en Madrid Fusión 2018



http://www.eladerezo.com/wp-content/uploads/2018/01/jugos-de-frutas-en-ocoo-oriol-castro-eduard-xatruch.jpg

jugos de frutas en OC'OO – Oriol castro Y Eduard Xatruch



riol Castro y Eduard Xatruch, cocineros del restaurante [Compartir](http://www.eladerezo.com/cultura/compartir-libro-del-restaurant-compartir.html) (<http://www.eladerezo.com/cultura/compartir-libro-del-restaurant-compartir.html>) y de Disfrutar, junto con Mateu Casañas, que no pudo asistir, sorprendieron con su ponencia "**OC'OO Jugos, extracciones y caramelizaciones**".

Los dos cocineros jefes del restaurante Disfrutar (Barcelona, dos estrellas Michelin y en el puesto 55 de la lista que elabora la revista Restaurant), comenzaron su ponencia presentando una llamativa máquina de nombre OC'OO, una "Slow Cooker" u olla de cocción lenta eléctrica que, por lo visto, tiene su origen en unas vasillas u ollas de cocción lenta que se utilizan desde hace mucho tiempo en Corea, y que no habíamos visto antes en este tipo de congresos.

Con esta nueva máquina Oriol y Eduard :, discípulos de Ferran Adrià, sorprendieron a los asistentes mostrando cómo con esta máquina, a través de cocciones muy lentas, se pueden modificar, fermentar o envejecer productos "tan simples" como coliflores y apio.



<http://www.etaderezo.com/wp-content/uploads/2018/01/oriol-castro-y-eduard-xatruch-madridfusion-2018.jpg>  
oriol castro y eduard xatruch – madridfusion 2018

**Génesis** Contrata tu seguro de coche ONLINE y te devolvemos 15€

Siempre utilizando la máquina de cocción lenta OC'OO, y en el "programa de huevo negro", los cocineros enseñaron cómo una coliflor puede "modificarse" con baja temperatura y muchas horas a fuego lento, sin que esta llegue a quemarse, aunque la veamos realmente muy negra. Y en esto consiste realmente "la gracia" de esta máquina que se utiliza de manera habitual en los hogares coreanos para hacer cocciones, infusiones, gachas, sopas, guisos, huevo negro o huevo milenario, confitar, fermentar. Los cocineros utilizaron el "programa de huevo negro" de esta máquina para cocinar, una coliflor que, después de diez horas, queda caramelizada, espesa y negra.



<http://www.eladerezo.com/wp-content/uploads/2018/01/coliflor-negra-restaurante-disfrutar.jpg>  
*coliflor negra, tras 17 horas de cocción en OC'OO*

Posteriormente prepararon en la máquina de cocción lenta OC'OO ramas de apio en el programa de huevo negro. Tras varias horas de cocción el color verde característico del apio se transformó en un llamativo color negro regaliz. Después de unas horas en la deshidratadora el apio negro se quedó como una vaina de vainilla. Sorprendente.

Aunque no fue lo único, Eduard y Oriol también se atrevieron con los frutos secos. Almendras, más concretamente que, tras colocarlas en la "Slow Cooker OC'OO" quedaron tan tiernas que se deshacían con tan solo tocarlas.



<http://www.eladerezo.com/wp-content/uploads/2018/01/falsa-vaina-de-vainilla-con-rama-de-apio.jpg>

*Falsa vaina de vainilla con rama de apio*



Con la OC'OO también prepararon un caldo concentrado de carne de pollo; confitaron unas cebollas, hasta que quedaron con la apariencia de un caramelo líquido; unos ajos negros confitados con miel de romero y unos caramelos de chocolate blanco que, tras cinco horas de cocción lenta, se convirtieron en chocolate negro por la concentración de la temperatura que cambia sus propiedades.

Pero faltaba lo mejor... La gran sorpresa de los cocineros del restaurante "Disfrutar" llegó al final de su ponencia. Después de todas estas elaboraciones con la Slow Cooker OC'OO Oriol y Eduard dejaron a todo el auditorio con la boca abierta al ver, en vivo y en directo, como reinterpretaban el famoso "huevo frito", sustituyendo la yema animal por una esferificación marina. Esta yema "artificial" puede ser de cualquier color dependiendo de los productos con los que se elabore la esferificación. De pesto, plancton, remolacha roja, tinta de calamar... las posibilidades son infinitas.



(<http://www.eladerezo.com/wp-content/uploads/2018/01/huevo-frito-marino-madrid-fusion.jpg>)

*Huevo frito marino*

Los antiguos jefes de cocina de elBulli, y desde hace tres años de las del restaurante Disfrutar, en Barcelona, no solo nos han presentado algunos de los usos inimaginables de la tecnología en la cocina, ya sea con esta máquina llamada OC'OO o con cualquier otra, sino que han reinventado algo tan simple y antiguo como es el huevo frito.

MADRID FUSIÓN ([HTTP://WWW.ELADEREZO.COM/TAG/MADRID-FUSION](http://www.eladerezo.com/tag/madrid-fusion))

El post: Oriol Castro y Eduard Xatruch en Madrid Fusión 2018, fue modificado por última vez el 23 enero, 2018 por Jesús García

A vertical advertisement with a pink background. At the top, it says "Canales, series y películas por 10€ al mes. Sin permanencia". Below this, there are two small images: one showing a scene from "The Walking Dead" with the FOX logo, and another showing a person's face. At the bottom, the text "SAMSUNG SMART TV" is partially visible, along with a green button that says "Prueba gratis" and a blue "S" logo.